

MÁQUINA DE HIELO

HM-1T y HM-2T



Equipo diseñado para la producción de hielo en hojuelas, indispensable en procesos de mezclado, masajeado (tumbling) y acondicionamiento de productos cárnicos. Su función principal es contribuir al control de temperatura durante el proceso, evitando el sobrecalentamiento del producto y preservando su calidad, textura y frescura. Gracias a su producción constante, permite mantener condiciones óptimas de trabajo en líneas de proceso continuo.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Producción de hielo en hojuelas de forma uniforme por lote
- ✓ Capacidad de producción de hasta 1 y 2 toneladas cada 24 horas
- ✓ Diseño orientado a procesos industriales continuos
- ✓ Construcción en acero inoxidable tipo 304
- ✓ Operación confiable y de fácil mantenimiento

BENEFICIOS

- ✓ Contribuye a mantener la temperatura adecuada del producto durante el proceso
- ✓ Ayuda a evitar el sobrecalentamiento en operaciones de mezclado y tumbling
- ✓ Favorece la preservación de la calidad, textura y características del producto cárnico
- ✓ Apoya la eficiencia y estabilidad operativa
- ✓ Componentes eléctricos confiables para operación segura y continua
- ✓ Fabricada con materiales de alta calidad para mayor durabilidad y vida útil



**HEMAN**

Innovando para Usted...®

PARÁMETROS TÉCNICOS

MODELO	HM-1T	HM-2T
MATERIAL	TIPO 304	TIPO 304
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	1000 kg/24 h	2000 kg/24 h
POTENCIA	5.8 hp	11.4 hp
REFRIGERANTE	R22	R404A
DIMENSIONES GENERALES	1220x1180x1100 mm	1400x1380x1200 mm
DIMENSIONES DEL CONGELADOR	1210x890x905 mm	1390x000x1080 mm
DIMENSIONES DE INSTALACIÓN	1320x1180x2005 mm	1500x1380x2280 mm
TEMPERATURA DE CONDENSACIÓN	40 °C	40 °C
PESO	240 kg	480 kg



MÁQUINA DE HIELO HEMAN



DIBUJO TÉCNICO

